

HAYA O



Sushi

FOLGORE ROLL \$95
Cerdo agri dulce, aguacate, queso philadelphia y pepino

BLANCO ROLL \$95
Camarón empanizado, salsa dragón, aguacate y queso philadelphia

AMO ROLL \$95
Atún marinado, aguacate, queso philadelphia y mango

DARK FACE ROLL \$95
Masago, aguacate, queso philadelphia

EN EL MAR ROLL \$95
Salmón ahumado, salsa de anguila, queso philadelphia y pepino

VECINO ROLL \$70
Tampico, aguacate, pepino y queso philadelphia

PRINCESA ROLL \$70
Frutos del bosque y ajonjolí caramelizado, acompañado de reducción de fresa

OLLIN ROLL \$90
Anguila, queso philadelphia, pepino

ORNE ROLL \$80
Cubitos de pollo empanizado, queso philadelphia y aguacate



Ramen

Escoge tu
pasta picosa
o normal

Fondo a base de cerdo y camarón,
vegetales frescos, huevo cocido,
naruto, alga wakame y hongo
shitake

VEGETALES \$155

CERDO \$175

CERDO EMPANIZADO \$195

POLLO \$175

POLLO EMPANIZADO \$195

CAMARÓN \$180

CAMARÓN EMPANIZADO \$195

ANGUILA \$220

SALMÓN \$220

ATÚN \$195

MIXTO \$235





Yakimeshi

Tazón de arroz frito, sazonado a la plancha con vegetales frescos y salsas de la casa

VEGETALES	\$115
CERDO	\$135
CERDO EMPANIZADO	\$155
POLLO	\$135
POLLO EMPANIZADO	\$155
CAMARÓN	\$150
CAMARÓN EMPANIZADO	\$165
ANGUILA	\$180
SALMÓN	\$180
ATÚN	\$155
MIXTO	\$195

Chow-Mein

Tazón de fideos de trigo con
vegetales y salsas

VEGETALES	\$115
CERDO	\$135
CERDO EMPANIZADO	\$155
POLLO	\$135
POLLO EMPANIZADO	\$155
CAMARÓN	\$150
CAMARÓN EMPANIZADO	\$165
ANGUILA	\$180
SALMÓN	\$180
ATÚN	\$155
MIXTO	\$195



Dumplings

Al vapor, relleno de cerdo
agridulce

\$130



Poke bowl

Arroz jazmín al vapor marinado,
acompañado de vegetales:
aguacate, zanahoria, col, edamame,
mango y proteína a elegir.

CERDO \$145

CERDO EMPANIZADO \$165

POLLO \$145

POLLO EMPANIZADO \$165

CAMARÓN \$160

CAMARÓN EMPANIZADO \$165

ANGUILA \$185

SALMÓN \$175

ATÚN \$175

MIXTO \$200



Postres

ESPÍRITU DEL BOSQUE \$170

Mousse de manzana verde con corazón de gel de manzana al eneldo, servido con salsa de yogurt, notas de lichi, bizcocho seco de cacao y un delicado Kodama de mazapán.

MI VECINO \$185

Mousse de queso crema y yogurt natural con corazón de mango, tierra sablé, gel de lichi, piedras de chocolate.

HI \$180

Mousse de chocolate amargo con romero, corazón de piña caramelizada al jengibre y bizcocho seco de cacao.

JIIJ \$165

Mousse de cardamomo y chocolate blanco acompañado de danish de hojaldre con crema pastelera, terminado con coulis de frutos rojos.

SIN CARA \$175

Mousse de café con centro de suprimas de naranja, acompañado de gel de piña, bizcocho seco de cacao y monedas de chocolate.

A DOMICILIO \$180

Bizcocho de cocoa con crema pastelera de chocolate amargo y delicada ganache de café con chocolate oscuro.



By Chef. Abimacl Arizmendi

Bebidas

SODAS

- Coca Cola \$ 40
- Coca Zero \$ 40
- Agua Mineral \$ 45
- Agua Mineral Preparada: \$ 60
Limón, jengibre o pepino
- Pocari Sweat: \$ 65
Bebida isotónica hidratante
- Arigato: \$ 95
Rice Blonde Ale



TÉ FRÍO

Pregunta por el té del día (540 ml) \$ 60

- Té de Jazmín
- Té verde
- Té negro

CALPIS PREPARADOS

Bebida refrescante de origen japonés por \$ 95

Vaso de 540 ml:

- Durazno - Jazmín
- Fresa - Lichi
- Frutos Rojos
- Mandarina
- Mango
- Tinto



BARRA DE CAFÉ

- Americano \$ 40
- Espresso \$ 30
- Capuccino \$ 45
- Mocaccino \$ 50
- Chibi-Toto: \$ 50
Café americano con malvaviscos artesanales
- Qué hermoso fuego: \$ 95
Chocolate caliente con malvavisco artesanal y un hermoso fuego

LATTES

Elige tu favorito por \$ 60

- Matcha
- Chai
- Taro

Extras!

¡MÁS SABOR!

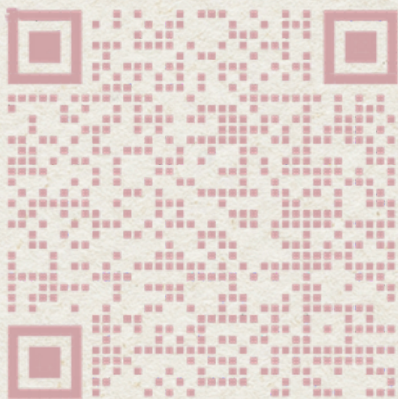
- Salsa agri dulce \$ 25
- Salsa anguila \$ 25
- Salsa Dragón \$ 25
- Sriracha \$ 25
- Támpico \$ 45

UN POCO MÁS ...

- Camarones (4 piezas) \$ 80
- Camarones empanizados (4 piezas) \$ 85
- Pollo (100 g) \$ 60
- Pollo empanizado (100 g) \$ 65
- Edamames \$ 50
- Mango \$ 30
- Vaso de leche \$ 60



¡SIGUENOS!



Circuito Interior José Vasconcelos 115,
Col. San Miguel Chapultepec II Sección,
Miguel Hidalgo, 11850, CDMX.